

# Étiquetage réglementaire selon la réglementation INCO n°1169/2011

## VOTRE FUTURE COMPETENCE :

### Objectifs : aptitudes et compétences visées

- Comprendre les différentes mentions obligatoires d'étiquetage
- Avoir les clés en main pour pouvoir réaliser une étiquette conforme
  - **Aptitudes :** être capable d'appliquer le règlement INCO sur vos produits
  - **Compétences :** A l'issue de la formation vous serez capable :
    - De connaître la méthode de réalisation pour produire une étiquette conforme sur un produit alimentaire
    - De connaître les obligations générales et la réglementation en matière d'étiquetage et d'information des consommateurs sur les denrées alimentaires

### Méthodes mobilisées, modalités d'évaluation :

- **Méthodes mobilisées :**
  - apports théoriques,
  - ressources documentaires
  - cas pratiques
  - mise en situation
- **Modalités d'évaluation :**
  - Positionnement à l'entrée
  - exercices en individuel ou en groupe
  - QCM
  - Mise en pratique et étude de cas
  - Positionnement final

### Types de structures concernées :

Entreprises agroalimentaires, porteurs de projets en agroalimentaire.

### Poursuite de formations, passerelles :

Notre offre de formation vous permettra de développer des compétences complémentaires, nous consulter.

### Accessibilité aux personnes porteuses de Handicap :

- Tous les sites sont accessibles.
- Le parcours pédagogique peut être individualisé sur étude avec le référent handicap.

### **LIEU ET CONTACT : Service Accueil CRITT Réunion (MRST)**

3, rue Serge Ycard 97490 Sainte Clotilde

0262 92 24 00

[critt@reunion.cci.fr](mailto:critt@reunion.cci.fr)

### **Informations complémentaires et indicateurs de résultats sur le site Internet :**

<https://reunion.cci.fr/>

## NOTRE OFFRE DE FORMATION :

### Public visé :

Toute personne ayant besoin de connaissance opérationnelle et d'une compréhension du règlement INCO 1169/2011, personne en charge de la réglementation et de l'étiquetage.

### Prérequis :

Tout public, pas de prérequis demandés.

### Validation de la formation :

- **Attestation de suivi :** Certificat de réalisation remis en fin de formation au stagiaire

### Validation des acquis de l'expérience (VAE) :

Pas de VAE pour cette formation

### Durée :

- **Stage(s) / Temps en centre:** 1 jour / 7h

### Modalités et délai d'accès :

- **Modalités :** Bulletin d'inscription, Convention/Contrat de formation
- **Date de démarrage :** Selon le calendrier disponible sur demande
- **Délai d'accès :** variable selon le délai d'acceptation du financeur concerné
- **Inscription :** [critt@reunion.cci.fr](mailto:critt@reunion.cci.fr) / Site internet : <https://reunion.cci.fr/>

### Tarifs :

- En intra-entreprise : 900 € HT\* (tarif pour groupe de 6 maximum)  
*Pour une formation sur-mesure, nous contacter pour obtenir un devis.*
- En inter-entreprise : 300 € HT\* par personne  
*(session garantie sous réserve de participants)*

\* TVA non applicable

## PROGRAMME SYNTHETIQUE DE FORMATION

- La réglementation INCO : prise en main, concept-clés
- Taille des caractères et lisibilité
- Les mentions obligatoires d'étiquetage
  - La dénomination
  - Liste des ingrédients
  - Les allergènes
  - Quantité nette
  - DLC et DDM
  - Conditions particulières de conservation et/ou utilisation
  - Nom ou raison sociale et adresse de l'exploitant
  - Origine
  - Mode d'emploi
  - Titre alcoolométrique volumique acquis
  - La déclaration nutritionnelle : détermination, présentation
  - Point sur les arômes
- Les allégations nutritionnelles et de santé
- Cas pratique et exemples

**POINTS FORTS :** Formation permettant l'acquisition de diverses compétences rapidement mobilisables en entreprise.

Cette formation est dispensée avec toute l'expertise de la CCI Réunion : 7 sites de formation sur l'île, une offre très large qui permet d'apporter une solution Formation à vos besoins en Compétences.